

Emotion for professional people

modular function

-
700



descubre la nueva **function**

Una cocina compuesta por equipos modulares, con pequeñas Dimensiones, la calidad y el rendimiento que cumple con las necesidades de profesionales de la industria.

La modularidad hace esta línea versátil y funcional en el uso del espacio. Características como solidez, fiabilidad, ergonomía y calidad de los materiales, ganara la plena confianza de los clientes más exigentes .

modular

emotion for professional people

no se trata solo de cocinar

rejillas

Rejillas de hierro fundido con soportes largos, lo que las hace también adecuadas para ollas pequeñas





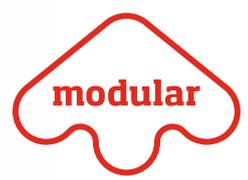
alta calidad

Plano estampado de gran espesor

ergonómico

Diseño

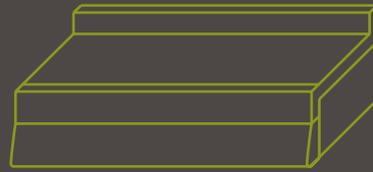
Funcionalidad y elegancia



Emotion for professional people

modularidad

700
versiones top



40 cm

70/80 cm

110 cm

700
versiones monoblock



40 cm



70/80 cm



110 cm



las opciones

materiales

Acero inox de gran
espesor con acabado
Scotch Brite

ergonómicos

tiradores estarder





fácil limpieza

Ángulos redondeados

sencillez

Mandos claros e intuitivos

**tiradores
opcionales**

modular

Los elementos de cocina modular





modular

Emotion for professional people

cocinas y placas radiantes a gas



Cocinas a gas

Las cocinas a gas ofrecen una gran flexibilidad a través de diferentes combinaciones: 2, 4 y 6 quemadores sobre base u horno. Quemadores de alto rendimiento en hierro fundido y bronce con corona individual o doble corona y cuba recoge-grasas extraíble. Potencias nominales de 3,7 a 5,5 kW. Rejillas con soportes largos que las hacen adecuado para pequeñas ollas.

Acabado realizado en acero inox y acabado Scotch Brite con planos de trabajo de gran espesor.



Placas radiantes a gas

Estas máquinas son indicadas para la elaboración de platos que requieren tiempos de cocción largos y constantes como salsas y guisos.

Planchas de hierro fundido radiante de espesor de 1,5 cm. Llegan a alcanzar 500° C en la zona central y 300° C en las zonas externas.



¹
Horno de acero inoxidable esmaltado con placa radiante de gran espesor.

Mod. De gas con quemadores de alta Potencia y llama estabilizada.

Mod. eléctricos con horno a convección.

modular

Cocinas y placas radiantes a gas elementos



2 Quemadores



4 Quemadores



6 Quemadores



Placa radiante a gas



Mini placa radiante
+ 2 fuegos



Placa radiante
+ 2 fuegos



Mini placa radiante
+ 4 fuegos

cocinas a gas

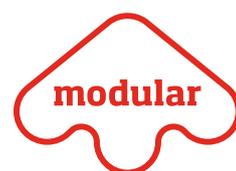
Diseño	Modelo	Descripción	dimensiones (cm)	Potencia quemador x fuego (kW)	Potencia horno gas (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Total Potencia gas (kW)	Total Potencia eléctrica (kW)	Voltaje
	FU 70/40 PCG	Cocina a gas, 2 fuegos	40x70x85 h	1x3,7 1x5,5	-	-	9,2	-	-
	FU 70/70 PCG	Cocina a gas, 4 fuegos	70x70x85 h	2x3,7 2x5,5	-	-	18,4	-	-
	FU 70/110 PCG	Cocina a gas, 6 fuegos	110x70x85 h	4x3,7 2x5,5	-	-	25,8	-	-
	FU 70/70 CFG	Cocina a gas 4 fuegos, horno a gas	70x70x85 h	2x3,7 2x5,5	5	-	23,4	-	-
	FU 70/110 CFG	Cocina a gas 6 fuegos, horno a gas	110x70x85 h	4x3,7 2x5,5	5	-	30,8	-	-
	FU 70/70 CFGE	Cocina a gas, 4 fuegos, horno eléctrico a convección	70x70x85 h	2x3,7 2x5,5	-	3,96	18,4	3,96	380-415 3N 50-60Hz
	FU 70/110 CFGE	Cocina a gas 6 fuegos, horno eléctrico a convección	110x70x85 h	4x3,7 2x5,5	-	3,96	25,8	3,96	380-415 3N 50-60Hz

placas radiantes a gas

	FU 70/70 TPG	Placa radiante a gas	70x70x85 h	1x8,2	-	-	8,2	-	-
	FU 70/70 TPGF	Placa radiante a gas, horno a gas	70x70x85 h	1x8,2	5	-	13,2	-	-
	FU 70/70 TPPCG	Placa radiante a gas, 2 fuegos	70x70x85 h	1x5,5 (p) 1x3,7 (f) 1x5,5 (f)	-	-	14,7	-	-
	FU 70/70 TPPCFG	Placa radiante a gas, 2 fuegos, horno a gas	70x70x85 h	1x5,5 (p) 1x3,7 (f) 1x5,5 (f)	5	-	19,7	-	-
	FU 70/110 TPGF	Placa radiante a gas, 2 fuegos, horno a gas	110x70x85 h	1x8,2 (p) 1x3,7 (f) 1x5,5 (f)	5	-	22,4	-	-
	FU 70/110 TPPCG2	Placa radiante a gas, 4 fuegos	110x70x85 h	1x5,5 (p) 2x3,7 (f) 2x5,5 (f)	-	-	23,9	-	-
	FU 70/110 TPPCFG2	Placa radiante a gas, 4 fuegos, horno a gas	110x70x85 h	1x5,5 (p) 2x3,7 (f) 2x5,5 (f)	5	-	28,9	-	-

(p)= placa; (f)= fuegos

Nota: todos los Modelos están disponibles en versión top (-T)



Emotion for professional people

cocinas y placas radiantes eléctricas



Cocinas eléctricas

Las cocinas eléctricas son una alternativa viable al gas. Las placas de alto rendimiento de fundición ofrecen la posibilidad de trabajar con rapidez y sin disminuir la Potencia.

Placas redondas y cuadradas de 2,6 kW.



Placas radiantes eléctricas

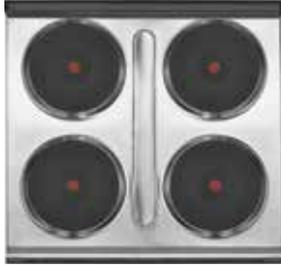
Las placas radiantes eléctricas son regulables en cuatro áreas de trabajo independientes entre sí con 2,5 kW de Potencia, lo que le permite trabajar con diferentes temperaturas, en las mismas superficie de cocción.



Cocinas y placas radiantes eléctricas elementos



2 Placas
redondas



4 Placas
redondas

Cocina eléctrica

Placas redondas de 2,6 kW cada una



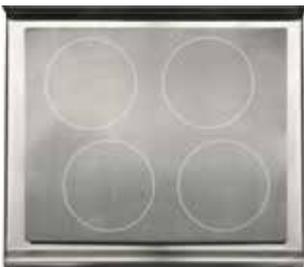
2 Placas
cuadradas



4 Placas
cuadradas

Cocina eléctrica

Placas cuadradas de 2,6 kW cada una



Placa radiante eléctricas

4 zonas de trabajo independientes de 2,5 kW

Placa radiante



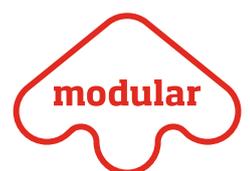
Cocinas eléctricas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia placa (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Total Potencia eléctrica (kW)	Voltaje
	FU 70/40 PCE	Cocina eléctrica, 2 Placas redondas	40x70x85 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 PCE	Cocina eléctrica, 4 Placas redondas	70x70x85 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 CFE	Cocina eléctrica, 4 Placas redondas, horno eléctrico a convección	70x70x85 h	4x2,6	3,96	14,36	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 PCEQ	Cocina eléctrica, 2 Placas cuadradas	40x70x85 h	2x2,6	-	5,2	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 PCEQ	Cocina eléctrica, 4 Placas cuadradas	70x70x85 h	4x2,6	-	10,4	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 CFEQ	Cocina eléctrica, 4 Placas cuadradas, horno eléctrico a convección	70x70x85 h	4x2,6	3,96	14,36	380-415V 3N 50-60Hz

Placas radiantes eléctricas

	FU 70/80 TPE	Placa radiante eléctrico, 4 zonas de cocción	80x70x85 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/80 TPFE	Placa radiante eléctrico, 4 zonas de cocción, horno eléctrico a convección	80x70x85 h	4x2,5	3,96	13,96	380-415V 3N 50-60Hz

Nota: todos los Modelos están disponibles en versión top (-T)



Emotion for professional people

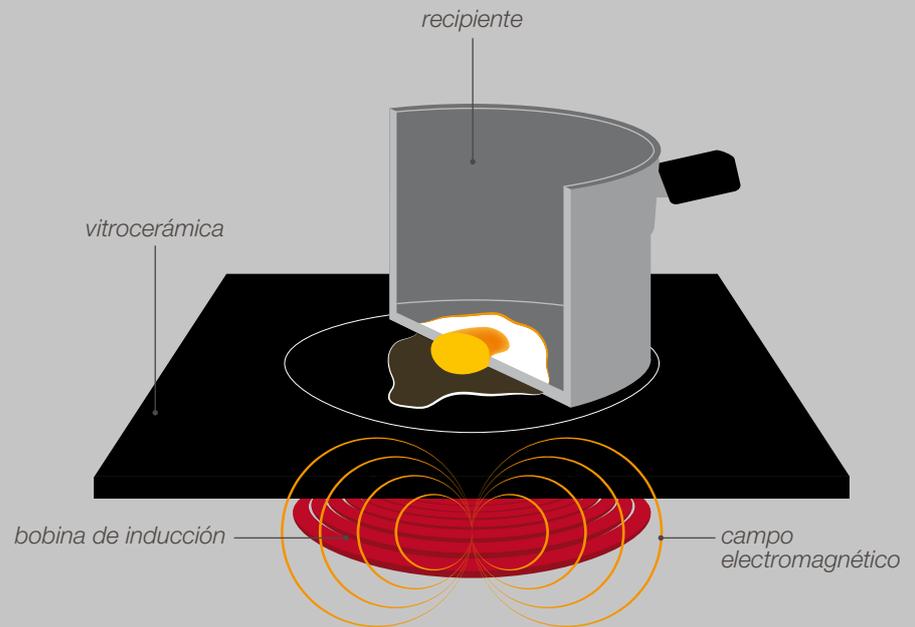
cocinas de inducción y vitrocerámicas



Inducción

Eligir una cocina de inducción significa que se puede trabajar de manera segura, reduciendo el tiempo de cocción y con una superficie de trabajo de fácil limpieza.

El funcionamiento de la cocina de inducción se basa en el principio de los campos electromagnéticos, que se activan con la presencia de la parte inferior ferrosa de la olla, provocando el calentamiento inmediato el interior de la misma. Diámetro mínimo de la sartén de 13 cm.



1. el fuego se compone de una bobina espiral de cobre

2. la corriente atraviesa la bobina generando un campo magnético

3. el campo de la bobina induce corriente atravesando la base del recipiente metálico

4. producción de calor solamente en la base del recipiente

Vitrocerámica

La vitrocerámica en cambio ofrece una cocción similar a las placas eléctricas pero con un mejor rendimiento.

Además, la superficie de trabajo asegura una fácil limpieza.

Gracias a las 6 regulaciones de temperatura, la vitrocerámica dispone de alta potencia y proporciona un aumento del rendimiento sobre las cocinas eléctricas tradicionales.



modular

Inducción y vitrocerámica elementos



2 zonas



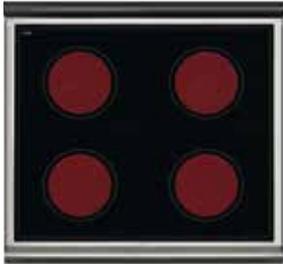
4 zonas

Inducción

2 o 4 zonas de trabajo con Potencia
3,5 kW cada una.



2 zonas



4 zonas

Vitrocerámica

2 o 4 zonas de trabajo con Potencia
2,5 kW cada una.



Vitrocerámica

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Potencia Placa (kW)	Potencia horno eléctrico (kW)	Total Potencia eléctrica (kW)	Voltaje
	FU 70/40 PVE	Plano de cocción en vitrocerámica, 2 zonas de cocción	40x70x85 h	2x2,5	-	5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/80 PVE	Plano de cocción en vitrocerámica, 4 zonas de cocción	80x70x85 h	4x2,5	-	10	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/80 CFVE	Plano de cocción en vitrocerámica, 4 zonas de cocción, horno eléctrico a convección	80x70x85 h	4x2,5	3,96	13,96	380-415V 3N 50-60Hz

Inducción

	FU 70/40 IND	Plano de cocción a inducción, 2 zonas de cocción	40x70x85 h	2x3,5	-	7	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/80 IND	Plano de cocción a inducción, 4 zonas de cocción	80x70x85 h	4x3,5	-	14	380-415V 3N 50-60Hz

Emotion for professional people

cocedores de pasta y baños maría



Cuece-pastas

Funcional y fiable, los cuece-pastas a gas y eléctricos funcionan garantizado una alta productividad (alrededor de 1 Kg. de masa cada 10 litros) y permiten diferentes usos. Además de la pasta se puede cocinar arroz o verduras. El funcionamiento electromecánica del grifo de agua permite su instalación en cualquier cocina.

Cuba de 40 lts. fabricada en acero inoxidable AISI 316, quemadores externos con llama estabilizada (modelos a gas). Resistencia acorazada Incoloy colocadas dentro de la cuba (Modelos eléctricos).



Baños maría

Los baños maría a gas y eléctricos son productos funcionales para el mantenimientos de salsas, guarniciones y otros platos.

Cuba desmontable en las versiones GN 1/1 y o 2/1



Cuece-pastas e baño maría
elementos



Cuece-pastas

Capacidad cuba 40 litros

GN 1/1

GN 2/1



Baño maría

Cubas GN 1/1 o GN 2/1.



Cuece-pastas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Total Potencia gas (kW)	Total Potencia eléctrica (kW)	Voltaje
	FU 70/40 CPG	Cuece-pastas gas 1 cuba, Capacidad 40 L	40x70x85 h	11,8	-	-
	FU 70/40 CPE	Cuece-pastas eléctrico 1 cuba, Capacidad 40 L	40x70x85 h	-	7,6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 CPG	Cuece-pastas gas 1 cuba, Capacidad 40 L	70x70x85 h	11,8	-	-
	FU 70/70 CPE	Cuece-pastas eléctrico 1 cuba, Capacidad 40 L	70x70x85 h	-	7,6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 BME	Baño maría eléctrico, 1 cuba GN 1/1 15 h	40x70x85 h	-	1,5	220-240V 1N 50-60Hz
	FU 70/70 BME	Baño maría eléctrico, 1 cuba GN 2/1 15 h	70x70x85 h	-	3	380-415V 3N 50-60Hz

Baño maría

Nota: Todos los modelos baño maría están disponibles anche in versión top (-T)

Emotion for professional people

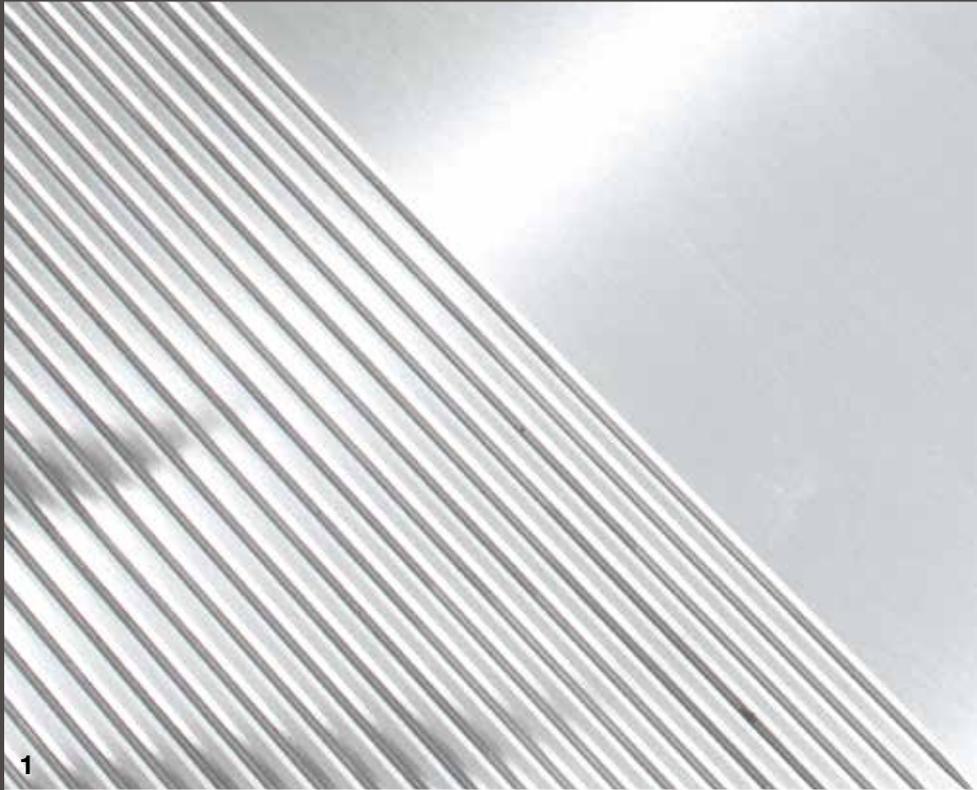
fry tops



Fry top

La gama de fry tops Function ofrece más de 40 modelos para adaptarse a diferentes cocciones: carne, pescado, verduras, etc.

La alta temperatura regulada de la plancha de cocción garantiza una elevada productividad.



1
Diferentes tipos de plancha, lisa, lisa-rayada, o completamente rayada tanto en versión de acero dulce como cromo. Incluye cajón recoge-grasas.

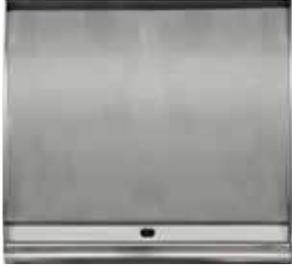
2
Peto anti-salpicaduras soldado al plano de trabajo (de serie)



Fry top
elementos



Placa lisa



Placa lisa



Placa rayada



Placa rayada



Placa 1/2 lisa 1/2 rayada

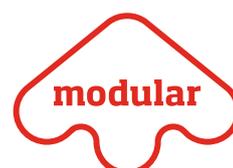


Fry top gas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Total Potencia gas (kW)	Total Potencia eléctrica (kW)	Voltaje
	FU 70/40 FTG	Fry top gas, plancha lisa	40x70x85 h	5,7	-	-
	FU 70/40 FTG-CR	Fry top gas, plancha lisa cromada	40x70x85 h	5,7	-	-
	FU 70/40 FTRG	Fry top gas, plancha rayada	40x70x85 h	5,7	-	-
	FU 70/40 FTRG-CR	Fry top gas, plancha rayada cromada	40x70x85 h	5,7	-	-
	FU 70/70 FTG	Fry top gas, plancha lisa	70x70x85 h	11,4	-	-
	FU 70/70 FTG-CR	Fry top gas, plancha lisa cromada	70x70x85 h	11,4	-	-
	FU 70/70 FTRG	Fry top gas, plancha 1/2 lisa 1/ rayada	70x70x85 h	11,4	-	-
	FU 70/70 FTRG-CR	Fry top gas, plancha 1/2 lisa 1/ rayada cromada	70x70x85 h	11,4	-	-
	FU 70/70 FTRRG	Fry top gas, plancha rayada	70x70x85 h	11,4	-	-
	FU 70/70 FTRRG-CR	Fry top gas, plancha rayada cromada	70x70x85 h	11,4	-	-
	FU 70/40 FTGS	Fry top gas, plancha lisa plana (orificio de drenaje bajo la plancha)	40x70x85 h	5,7	-	-
	FU 70/70 FTGS	Fry top gas, plancha lisa plana (orificio de drenaje bajo la plancha)	70x70x85 h	11,4	-	-

fry top eléctricos

	FU 70/40 FTE	Fry top eléctrico, plancha lisa	40x70x85 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 FTE-CR	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	40x70x85 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 FTRE	Fry top eléctrico, plancha rayada	40x70x85 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 FTRE-CR	Fry top eléctrico, plancha rayada cromada	40x70x85 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTE	Fry top eléctrico, plancha lisa	70x70x85 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTE-CR	Fry top eléctrico, plancha lisa cromada	70x70x85 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTRE	Fry top eléctrico plancha 1/2 lisa 1/ rayada	70x70x85 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTRE-CR	Fry top eléctrico, plancha 1/2 lisa 1/ rayada cromada	70x70x85 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTRRE	Fry top eléctrico, plancha rayada	70x70x85 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTRRE-CR	Fry top eléctrico, plancha rayada cromada	70x70x85 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 FTES	Fry top eléctrico, plancha lisa plana (orificio de drenaje bajo la plancha)	40x70x85 h	-	4,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FTES	Fry top eléctrico, plancha lisa plana (orificio de drenaje bajo la plancha)	70x70x85 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz



Nota: todos los Modelos están disponibles en versión top (-T)

Emotion for professional people

freidoras



Freidoras

Las freidoras Function son el instrumento perfecto para obtener frituras sabrosas y crujientes. La inmersión de los intercambiadores de calor en la cuba (modelos a gas) y de las resistencias basculantes (modelos eléctricos) garantizan un intercambio térmico ideal, manteniendo el aceite en la temperatura correcta durante toda la fase de trabajo.

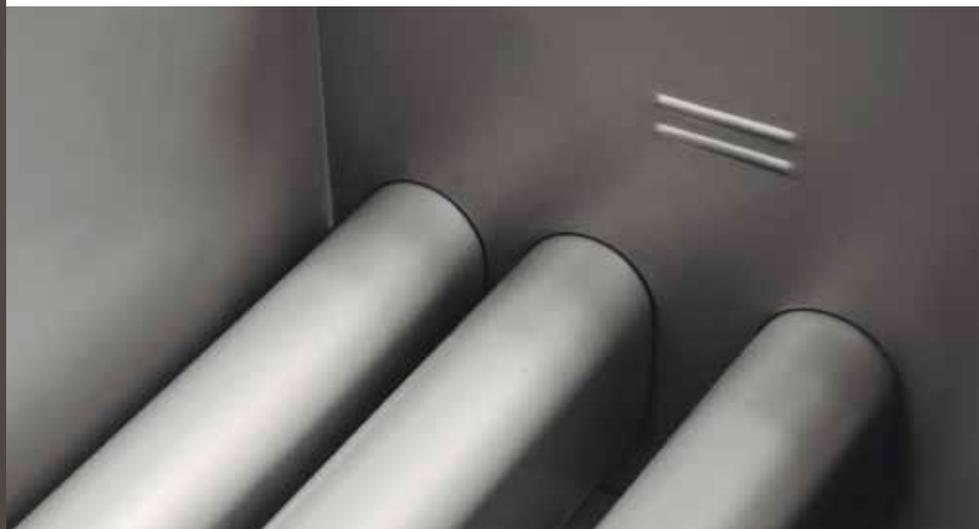
El calentador superior, en cambio, hace la función de mantener la temperatura del frito una vez cocinado pudiendo así servir en el momento adecuado.



1

1
Resistencia eléctrica basculante de alto rendimiento. El sistema basculante permite la fácil limpieza de la cuba.

2
Intercambiadores de gas de alta potencia realizados en acero inox.



modular

**Freidoras
elementos**



1 cuba



2 cubas



1 cuba



2 Cubas

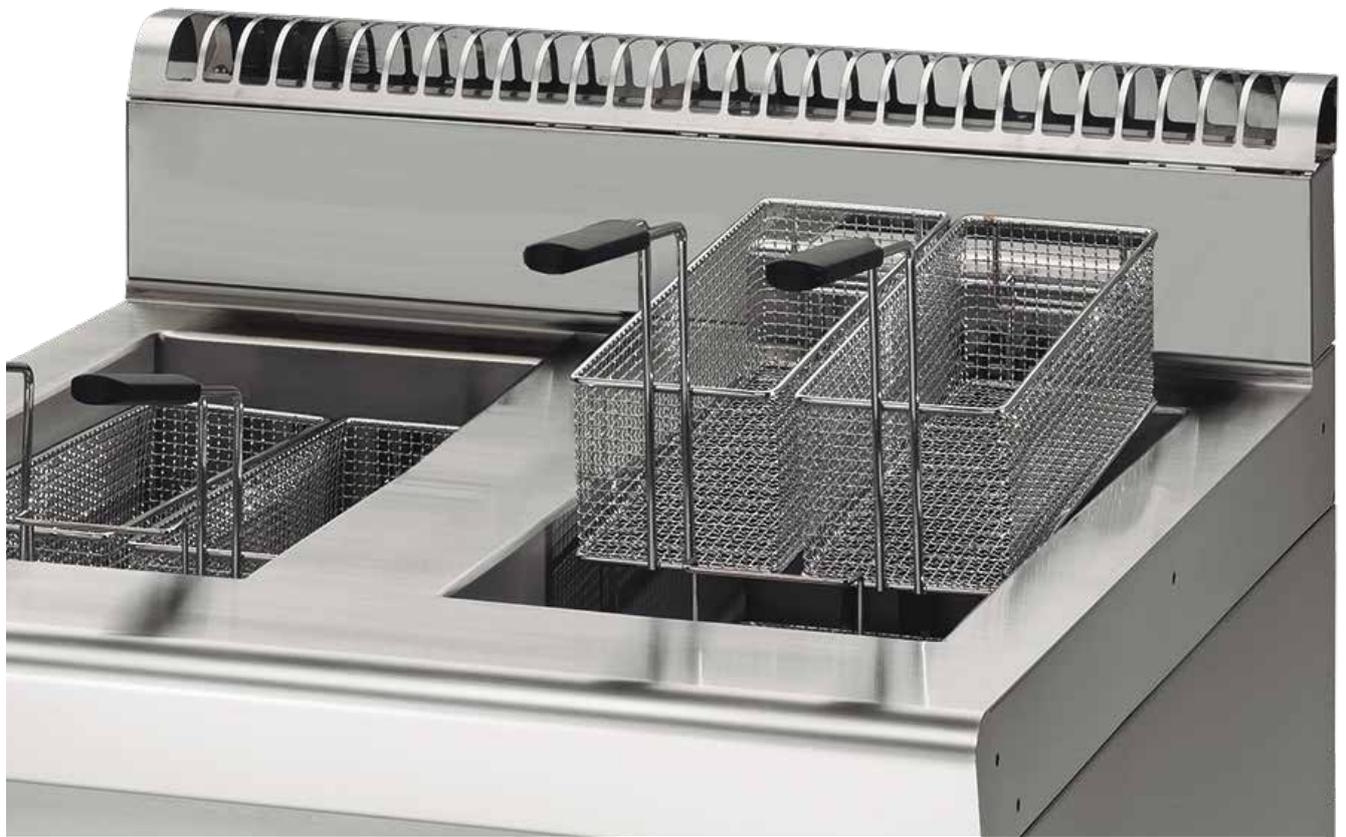
Freidoras a gas

Cubas de 13 litros

Freidoras eléctricas

Cubas de 10 litros



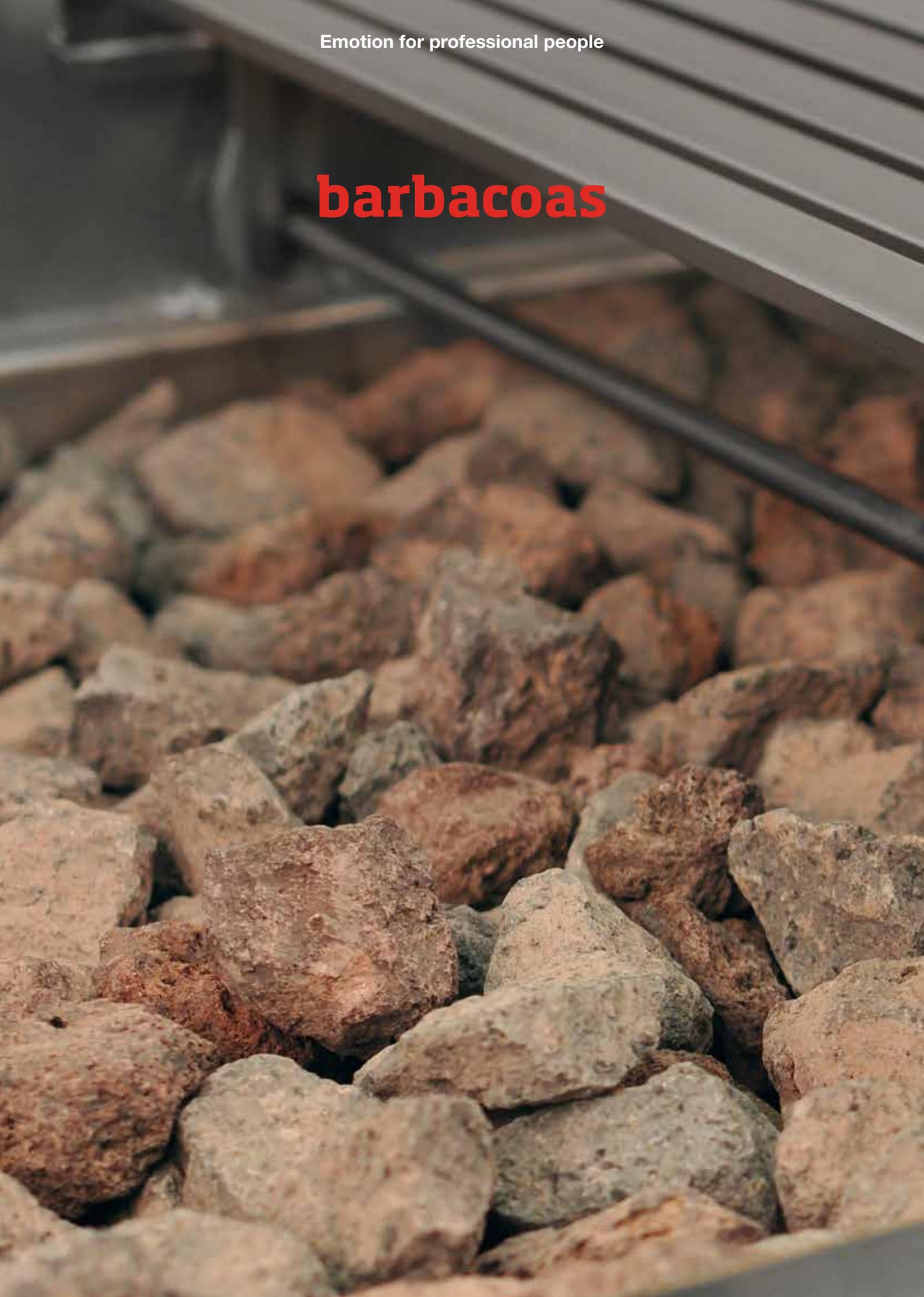


Freidoras

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Total Potencia gas (kW)	Total Potencia eléctrica (kW)	Voltaje
	FU 70/40 FRGS13 PW	Freidora a gas, 1 Cuba, Capacidad 13 L	40x70x85 h	11	-	-
	FU 70/40 FRE 10	Freidora eléctrica, 1 Cuba Capacidad 10 L	40x70x85 h	-	7,5	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 FRE/P 10	Freidora eléctrica Potenciada, 1 Cuba Capacidad 10 L	40x70x85 h	-	9	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FRGS13 PW	Freidora a gas, 2 Cubas, Capacidad 13+13 L	70x70x85 h	22	-	-
	FU 70/70 FRE 10	Freidora eléctrica, 2 Cubas Capacidad 10+10 L	70x70x85 h	-	15	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 FRE/P 10	Freidora eléctrica Potenciada, 2 Cubas Capacidad 10+10 L	70x70x85 h	-	18	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/40 SPE	Calentador eléctrico, Cubeta GN 1/1	40x70x85 h	-	1	220-240V 1N 50-60Hz

Emotion for professional people

barbacoas



Barbacoas

La gama de barbacoas Function está compuesta por las parrillas de piedra de lávica clásicas además de los modelos de agua.

Aptas para una cocina más ligera e hidratada las parrillas de agua aportan suavidad y color a los alimentos gracias a una cocción indirecta y al calor de evaporación del agua contenida en el cajón debajo de la zona de cocción.

Las parrillas con piedra lávica siguen siendo la herramienta ideal para asar al estilo barbacoa.



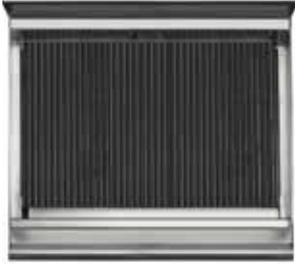
1
*Parrilla en acero para carne,
disponible en rejilla redondeada
para pescado*

2
*Parrilla de hierro fundido
reversible (una cara carne otra
pescado) para las parrillas de
agua*

Parrillas
elementos



Parrilla de agua



Parrilla de agua

Parrilla de agua
Potencia 6-12 kW



Piedra lávica



Piedra lávica

Piedra lávica
Potencia 7,5-15 kW



Parrillas

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Total Potencia gas (kW)	Total Potencia eléctrica (kW)	Voltaje
	FU 70/40 GRG	Parrilla a gas	40x70x85 h	7,5	-	-
	FU 70/70 GRG	Parrilla a gas	70x70x85 h	15	-	-
	FU 70/40 GRL	Parrilla de piedra lávica a gas	40x70x85 h	7,5	-	-
	FU 70/70 GRL	Parrilla de piedra lávica a gas	70x70x85 h	15	-	-
	FU 70/40 GRACQE	Parrilla de agua eléctrica	40x70x85 h	-	6	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/80 GRACQE	Parrilla de agua eléctrica	80x70x85 h	-	12	380-415V 3N 50-60Hz

Nota: todos los Modelos están disponibles en versión top (-T)

Emotion for professional people

marmitas y sartenes basculantes



Marmitas y sartenes basculantes

Indicadas para grandes producciones, las marmitas Function están disponibles en versiones directas e indirectas, gas y eléctricas, con 50 lts. de capacidad.

Adecuadas para la preparación de sopa, pasta, verdura, mermelada, salsa y muchas otras comidas.

Posibilidad de elegir también versión con autoclave.

Las sartenes basculantes son productos específicos para la cocción de arroces, estofados, etc. Disponibles con una capacidad de 44 lts. El calentamiento puede ser a gas o eléctrico y el sistema de elevación puede ser manual o motorizado.



1
Grifo de descarga frontal en latón cromado

2
Sistema de elevación manual o motorizado

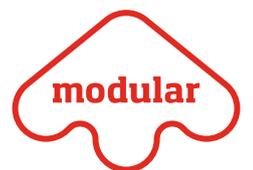


Marmita

Diseño	Modelo	Descripción	Dimensiones (cm)	Total Potencia gas (kW)	Total Potencia eléctrica (kW)	Voltaje
	FU 70/70 PGI	Marmita a gas, calentamiento indirecto, Capacidad 50 L	70x70x85 h	13,7	-	-
	FU 70/70 PEI	Marmita eléctrica, calentamiento indirecto, Capacidad 50 L	70x70x85 h	-	12	380-415V 3N 50-60Hz

Sartenes Basculantes

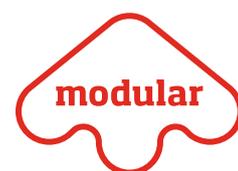
	FU 70/70 BRG	Sartén basculante abatible a gas, Capacidad 44 L	70x70x85 h	10	-	-
	FU 70/70 BRGM	Sartén basculante abatible a gas, Capacidad 44 L, motorizada	70x70x85 h	10	0,3	220-240V 1N 50Hz
	FU 70/70 BRE	Sartén basculante abatible eléctrica, Capacidad 44 L	70x70x85 h	-	6,3	380-415V 3N 50-60Hz
	FU 70/70 BREM	Sartén basculante abatible eléctrica, Capacidad 44 L, motorizada	70x70x85 h	-	6,6	380-415V 3N 50-60Hz





elementos neutros

Diseño	Modelo	Descripción	dimensiones (cm)
	FU 70/40 PL	Elemento neutro	40x70x85 h
	FU 70/70 PL	Elemento neutro	70x70x85 h
	FU 70/40 PLC	Elemento neutro con cajón	40x70x85 h
	FU 70/70 PLC	Elemento neutro con cajón	70x70x85 h
	FU 70/70 LA	Fregadero, cuba dim. 50x40x15 h	70x70x85 h



Nota: todos los Modelos están disponibles en versión top (-T)



Desde 1986 Modular estudia, proyecta y realiza instalaciones de alto nivel dedicados al profesional de la restauración. Todos los productos son realizados con el objetivo de satisfacer todo tipo de necesidad, garantizando la eficacia y la seguridad respetando la normativa internacional y favoreciendo un bajo impacto ambiental. Calidad, flexibilidad e innovación son las características que nos distinguen.



modular

modular es
cocción
hornos
lavado
refrigeración
self service
islas de cocción
preparación
para el
profesional



HOREQUIP
QUALITY & SERVICE

Modular España
Tlf.: 942 60 52 72
Fax: 942 61 28 00
info@modularprofesional.com
www.modularprofesional.com